

# Reutlinger General-Anzeiger

Montag, 04. Oktober 2010

**TÜBINGEN**

04.10.2010 - 04:10 Uhr

**REGIONALMARKT** - Zuwachs im Sortiment: Neues Angebot lockte auch Fachleute nach Tübingen

## Erster schwäbischer Whiskytag mit Königin

TÜBINGEN. Der umbrisch-provenzalische Markt ist gerade 14 Tage her, schon stand am Samstag der Regionalmarkt an. Kann das gut gehen? »Ich hatte schon ein bisschen Bammel«, gesteht der HGV-Vorsitzende Hans-Peter Schwarz. »Die beiden Märkte waren noch nie so dicht hintereinander.« Doch Schwarz, der bereits mit dem Schokoladenmarkt »Chocolart« eine Idee erfolgreich etabliert hat, zog ein weiteres Ass aus dem Ärmel.

Natürlich gab es beim dreizehnten Regionalmarkt auch, was dort immer beliebt ist: Öko-Kissen, handgefertigte Seifen, Schmuck, Töpferware und Holundersirup. Neu aber war das Stelldichein von zehn schwäbischen Whiskyherstellern. Das lockte Kenner der Szene nach Tübingen. Der Herausgeber der »Armond Dishers Whisky News«, Armin Schüssler, kam aus dem fränkischen Ansbach.

Die Ursprünge schwäbischer Whisky-Kunst gehen ins Jahr 1990 zurück, berichtet Schüssler. Manche Landwirte brannten damals noch Getreide, ohne sich bewusst zu sein, dass sie dabei waren Whisky herzustellen. »Aber der war nicht immer so gut wie heute«, weiß Schüssler. Schließlich konnten die Schwaben auf kein tradiertes Wissen zurückgreifen. Der Geschmack hängt von vielen Faktoren ab. Einer davon ist die Lagerung im Fass. »Die Brenner, die sich damit nicht befassen, kriegen keinen Fuß auf den Boden«, urteilt Schüssler.

Diese Erfahrung musste auch Thomas Dannenmann machen, der Anfang der 90er mit Frau und Schwiegervater die Whisky-Produktion begann. Der Durchbruch ist dem hauptberuflichen Banker mit Fässern aus amerikanischer Weißeiche sowie gebrauchten Bourbon- und Sherry-Fässern geglückt. Auch die Tübinger Whiskyherstellung von Volker Theurer begann 1990. Der Fachmann aus Unterjesingen erinnert sich, dass die Idee damals aus der Not geboren wurde. Wegen der schlechten Obsternte konnten nicht genug Obstbrände hergestellt werden. So habe man mehr Korn gebrannt. Bei der Menge habe sich Fasslagerung angeboten.

Geadelt wurde der erste Tübinger Whisky-Tag durch die Anwesenheit der ersten und einzigen Destillatkönigin, Sandra Dohmann. Die kennt sich nicht nur mit der Herstellung von Whisky aus, sondern weiß auch, wie man ihn richtig trinkt: »Für 4cl rechnet man mit zwei bis vier Nipfern. Dabei lässt man ihn langsam über den Gaumen laufen.« (msc)

---

**Reutlinger  
General-Anzeiger**